

# TEMPRANILLO

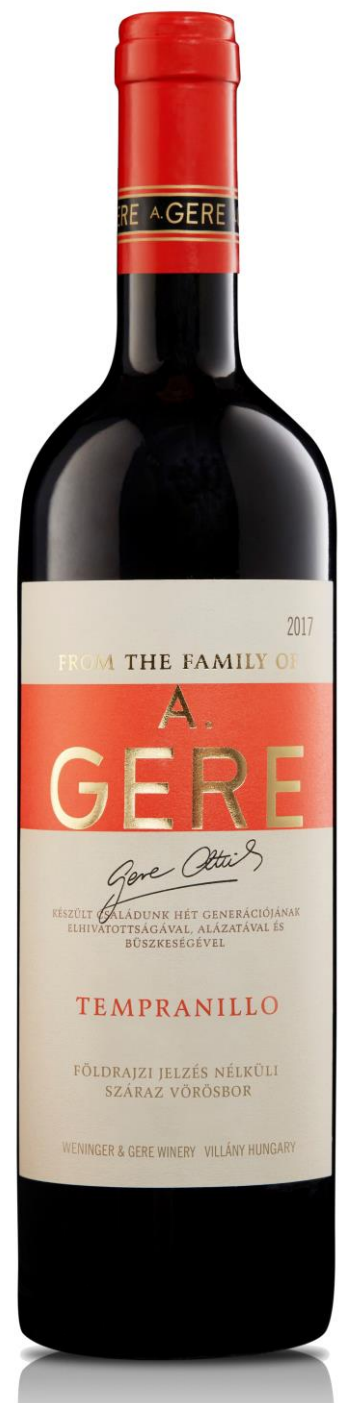
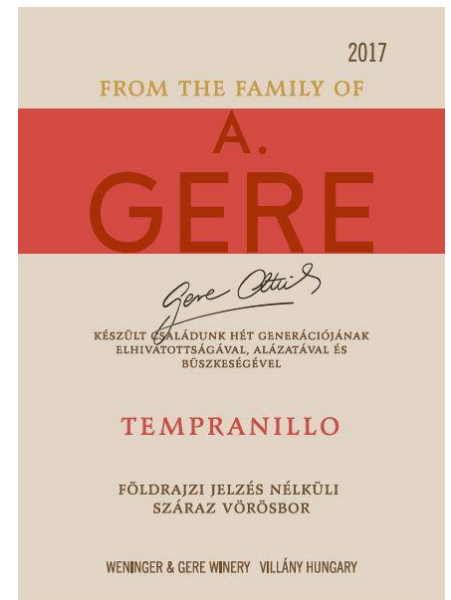
Földrajzi jelzés nélküli száraz vörösbor  
2017

**NAGY FELBONTÁSÚ PALACKFOTÓ (1,5MB) >>>  
HIGH RES. BOTTLE PHOTO (1,5MB)**

[https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/03/tempranillo\\_2017.jpg](https://pinceszet.gere.hu/wp-content/uploads/2020/03/tempranillo_2017.jpg)

## Alapadatok

Évjárat:	2017
Évjárat értékelés:	Ideális volt ez az év, magas átlaghőmérséklettel, elegendő csapadékkal, és különösebb szélsőségek nélkül. A több éve tartó biológiai növényvédelemnek köszönhetően mostanra a szőlő héja olyan rugalmas és kemény lett, hogy maga is képes már a védekezésre a betegségek ellen, így ezzel sem volt gondunk. Még minket is meglepett az a rendkívüli gyümölcshíz, amit idén a szőlőbogyókban éreztünk, az optimális érettségben szüretelt fürtök mellett ez is okot ad az évjárat boraiban való bizakodásra.
Szőlőfajta:	100% Tempranillo
Termőhely:	Villány
Dűlő:	Ördögárok
Tőké életkora (év):	15
Tőke/hektár:	7.200
Tőke terhelés:	30 hl/ha
Művelésmód:	Középmagas kordon; 230 x 120-as ikertőke
Szüret időpontja:	Október közepe
Borkészítés:	Az alkoholos erjesztés acéltartályban történt kb. 10 napig, az almasav-bontás pedig fahordóban. Másodtöltésű barrique hordóban érlelődött 14 hónapig.
Alkoholtartalom:	15 % V/V
Cukormentes extrakt:	32,7 g/l
Savtartalom:	5,1 g/l
Maradékcukor-tartalom:	1,7 g/l
Forgalomba kerülés:	2020.február
Borleírás:	Színe feketébe hajló mélylilás árnyalat. Illatában aszalt meggy, szilva, fekete bogyósok, pörkölt vanília és keleti fűszerek, pici mineralitás, még fiatalos lendület. A kortyban rengeteg gyümölcs, kerek tannin és hordófüszerek. Élénk a szájban és hosszan megmaradó utóízzel zár.
Apelláció:	Földrajzi jelzés nélküli bor (mivel a fajta Magyarországon nem bejegyzett)
Érettségi állapot:	Jelen állapotában is jól fogyasztható, de csúcsát várhatóan kb. 2026-2028 körül éri el.



## Basic data

Vintage:	2017
Vintage evaluation:	The year was ideal with high average temperature, sufficient rain, and without extremities. Thanks to the organic pest control we apply for years the skin of the grape became so flexible and hard, that the grape itself is able to protect against pests so we had no problem with this either. Even we were surprised by that extreme fruit flavour we felt in the grape berries. Beside the optimally ripe bunches we harvested this also gives confidence in the wines of this vintage.
Variety:	100 % Tempranillo
Place of origin:	Villány
Vineyard:	Ördögárok
Age of the vines (years):	15
Vines/hectare:	7.200
Yield:	30 hl/ha
Method of cultivation:	Middle cordon; 230 x 120 twin vines
Harvest time:	Mid October
Vinification:	Alcoholic fermentation happened in steel tanks for cca. 10 days, and malolactic fermentation in barrels. Aged in 2 <sup>nd</sup> filled barriques for 14 months.
Alcohol content:	15 % V/V
Sugar free extract:	32,7 g/l
Acidity:	5,1 g/l
Residual sugar:	1,7 g/l
Available since:	February 2020
Characteristics:	Its colour is deep purple turns into black. Dried sour cherry, plum, black berries, toasted vanilla and Eastern spices, a hint of minerality in its nose – still young buoyancy. Several fruits, round tannin and barrel spices in the sip. Vigorous in the mouth and has a long aftertaste.
Appellation:	Wine without geographic mark (because this variety is not officially registered in Hungary)
Ripeness:	Well drinkable also now, but it will reaches its peak expectedly cca. 2026-2028.